Requested document:

JP8217723 click here to view the pdf document

PRODUCTION OF POLYGLYCEROL FATTY ACID ESTER Patent Number: Publication date: 1996-08-27 Inventor(s): HIROSE TOMOKAZU; YUKI AKIFUMI Applicant(s): MITSUBISHI CHEM CORP Requested Patent: JP8217723 Application Number: JP19950020711 19950208 Priority Number(s): JP19950020711 19950208 IPC Classification: C07B61/00; C07C69/33; B01J23/04; C07C67/08; C07C69/52; C07C69/58 EC Classification: Equivalents: Abstract PURPOSE: To obtain the subject compound having high substitution degree, uniform appearance and excellent storage stability and surfactant action and useful as various detergents, emulsifiers, etc., by reacting a polyglycerol with a fatty acid in the presence of a specific amount of an alkali catalyst. CONSTITUTION: The objective compound having an esterification degree of >=40%. an OH value of <=170mgKOH/g and a high substitution degree is produced by reacting (A) a polyglycerol having an average polymerization degree of 7-18 with (B) a fatty acid such as lauric acid or stearic acid in the presence of (C) 0.06-0.25mol%, especially 0.07-0.22mol% (based on the component B) of an alkali catalyst (e.g. potassium hydroxide or sodium hydroxide). Preferably, the reaction is carried out at >=180 deg.C and the temperature is further raised by 10-80 deg.C when the conversion of the component B reaches >=70mol%. Data supplied from the esp@cenet database - 12

(19)日本国特許庁 (JP)

(12) 公開特許公報(A)

(11)特許出願公開番号

特開平8-217725

(43)公開日 平成8年(1996)8月27日

				· · · —						
(51) Int.Cl.6		識別配号	庁内整理番号	FΙ						技術表示箇所
C 0 7 C	69/33		9546-4H	C 0 7	C 6	9/33				
B 0 1 J	23/04			B 0 1	J 2	3/04			X	
C07C	67/08			C 0 7	C 6	7/08				
	69/52				6	9/52				
	69/58				6	9/58				
			密在韶求	未耐求	請求項	頁の数3	OL	(全 4	頁)	最終頁に続く
(21)出願番		特願平7-25406 平成7年(1995) 2 /	月14日	(71)出(72)発(72)発	明者	三東廣神三結神三結神三結神至	学千友県学明県学株代和横株文横株	区丸の内 市骨葉区 会社横浜 市骨葉区	(鴨志) (総合) (鴨志)	目 5 番 2 号 田町1000番地 研究所内 田町1000番地 研究所内

(54) 【発明の名称】 ポリグリセリン脂肪酸エステルの製造法

(57)【要約】

【構成】 平均重合度が7未満のポリグリセリンと脂肪酸とをアルカリ触媒存在下で反応させ、エステル化度が40モル%以上、水酸基価が170 [mgKOH/g]以下の高置換度ポリグリセリン脂肪酸エステルを製造する際、アルカリ触媒量が、脂肪酸に対し0.02~0.25モル%であるポリグリセリン脂肪酸エステルの製造方法。

【効果】 外観が均一で、かつ保存安定性に優れ、また 界面活性剤としての作用に優れており、各種洗浄剤、乳 化剤等として有用である。 1

【特許請求の範囲】

【請求項2】 ポリグリセリンと脂肪酸を180℃以上で反応させて脂肪酸の反応率が少なくとも70%に達した後に反応温度を更に10~80℃高めて反応を行うことを特徴とする請求項1に配載の製造方法。

【発明の詳細な説明】

[0001]

【産業上の利用分野】本発明は、ポリグリセリン脂肪酸 エステルの製造方法、特に高置換度ポリグリセリン脂肪 酸エステルの製造方法に関する。

[0002]

【従来の技術】ポリグリセリン脂肪酸エステル(以下、 PoGEということがある。)は、食品添加物として認 可された界面活性剤として知られており、主として食品 用乳化剤や可溶化剤として用いられており、更には化粧 品、医薬品及び洗浄剤としての使用も試みられている。 PoGEの製造方法としては、先ずグリセリンをアルカ リ触媒存在下、200℃以上の髙温で重縮合後、脱塩、 脱色等の精製を行うことによりポリグリセリン(以下、 PoGと貧うことがある。)を得、次いでPoGと脂肪 30 酸とをエステル化させることにより、PoGEを得る方 法が知られている(特開昭62-45513、特開昭5 8-185537、特開昭63-23837、特開昭6 3-68541号公報等)。このエステル化反応は良好 な反応性を有しており、アルカリ触媒の存在下、場合に より生成水を系外から除去しつつ反応させるものであ る。

【0003】こうしたPoGEの製造においては、生成するPoGEのHLBをコントロールするために、反応原料である脂肪酸及びPoGの仕込比率を制御しエステ 40ル化度を制御するという方法がとられてきている。しかしながら、こうしたPoGEの製造、特に比較的高いエステル化度の高い高置換度PoGEの製造においては、反応生成物が不均一であったり経時的には分離等を生ずるという問題があった。また、製造したPoGEの乳化剤としての機能が低下するという問題があった。

[0004]

【発明が解決しようとする課題】本発明の目的は、平均 重合度が7未満のPoGEと脂肪酸とをアルカリ触媒の 存在下反応させて得られる高置換度PoGEの反応生成 50 物が不均一となり、また分離することを防止し、乳化剤 としての作用に優れた高置換度PoGEの製造方法を提 供することにある。

[0005]

【課題を解決するための手段】本発明は上述の問題を解決するためになされたものであり、その要旨は、平均里合度が7未満のポリグリセリンと脂肪酸とをアルカリ触媒存在下で反応させ、エステル化度が40モル%以上、水酸基価が170 [mgKOH/g] 以下の高置換度ポリグリセリン脂肪酸エステルを製造する際、アルカリ触媒量が、脂肪酸に対し0.02~0.25モル%であることを特徴とするポリグリセリン脂肪酸エステルの製造方法に存する。以下、本発明について詳細に説明する。

【0006】PoGとしては平均重合度7未満で、水酸基価850~1100のものが用いられる。PoGの重合度を上げると粘度が高くなり反応を進めることが困難となる。PoGの平均重合度の下限としては2以上、好ましくは3以上、特に好ましくは4以上である。PoGは一般的に重合度の異なったPoGの混合物であるが、
の国合度のPoG含有量が多すぎると生成するPoGEの外観の均一性が低下することがあるので、PoGとしては、高重合度のPoGの含有量が少ないものが好ましく、平均重合度が7未満であって、重合度が7以上のPoGが40重量%以下、好ましくは30重量%以下、特に好ましくは25重量%以下である。

【0007】脂肪酸としては、炭素数12~24の直鎖または分岐状の飽和または不飽和脂肪酸を用いる。この様な脂肪酸原料の例としては、ラウリン酸、ミリスチン酸、パルミチン酸、ステアリン酸、オレイン酸、エルカ酸、リシノール酸、ベヘニン酸等が挙げられる。脂肪酸は1種又は2種類以上を任意の割合で組み合わせて用いることができる。従って、天然物から得られる混合脂肪酸をそのまま用いることもできる。

【0008】アルカリ触媒としては、アルカリ金属やア ルカリ土類の水酸化物等、任意のものが使用できるが、 取り扱いや入手の容易さから水酸化カリウムや水酸化ナ トリウムが好ましい。アルカリ触媒の量は、平均重合度 が7以上18以下のPoGを用いる際には脂肪酸に対し て0.02~0.25モル%、好ましくは0.06~ 0. 22モル%、特に好ましくは0. 07~0. 15モ ル%である。アルカリ触媒量が上配範囲よりも少ないと 未反応のPoGが反応生成物中に多量に残るために、親 水性のPoGと疎水性の高置換度PoGEとが混在する ので系が不均一となりやすくなる。また、未反応のPo Gが多く残存すると、反応系で更に高重合度のPoGに なることもあり、生成PoGEのエステル化率を原料仕 込比率から求めることが困難となる。逆にアルカリ触媒 量が多すぎると脂肪酸アルカリ塩の生成が増加し、Po GEの乳化力が低下しやすい。

【0009】PoGEは上述の特定量のアルカリ触媒存

3

在下でPoGと脂肪酸とを反応させることによって製造 される。反応温度は180~270℃、好ましくは20 0~270℃であり、反応時間は1~5時間である。P oGと脂肪酸とを反応させる際先ず180~270℃で 反応を行い脂肪酸転化率が70%に達した後、反応温度 を更に10~80℃高めて反応させる方法は未反応のP o Gを減少することができるので好ましい。本発明で得 られる高置換度PoGEは、エステル化度40モル%以 上、水酸基価170 (mgKOH/g) 以下のPoGE である。PoGと脂肪酸との反応生成物がエステル化度 10 が40モル米未満あるいは水酸基価が170を超えるP O G E であると、均一な外観を有する反応生成物を得る ことが困難である。反応生成物は必要に応じて脱色、脱 臭等の精製工程を経た後、常法に従い製品化される。例 えば常温で液状乃至ペースト状のものはそのまま製品と して出荷容器に充填してもよいし、又は水を添加して2 0~60重量%水溶液として出荷容器に充填しても良 い。常温で固体のものは例えばフレーカー等によって粉 砕して顆粒状等として製品とする。

[0010]

 \times 3 0 0 mm)

【実施例】以下、本発明を実施例により更に詳細に説明 するが、本発明はその要旨を超えない限り、以下の実施 例に限定されるものではない。原料の脂肪酸は、エルカ 酸(東京化成製純度85%以上)、オレイン酸(日本油 脂製純度80%)、ラウリン酸(ライオン製純度90 %)、ステアリン酸(花王製純度70%)を用いた。

【0011】 (実施例1) 表-1に示す脂肪酸とPoG (ヘキサグリセリン#500、平均重合度6、水酸基価 960mgKOH/g:阪本薬品製)を所定量用いて、 加熱ジャケットを備えた攪拌型反応器に仕込み、240 30 した。 ℃に昇温した後、10wt%水酸化ナトリウム水溶液を 表-1に示す量で加え、この温度で4時間エステル化反 応を行った。この反応混合物を引き続き260℃に昇温*

平均エステル化度(%)=

【0016】 [PoG重合度分析] 下配に示す方法によ り水酸基重合度分析を行い、PoGの重合度を分析し た。

装置 Waters 410 MCI-GEL (CK-06-SH; 8 カラム

キャリアー 0.1%燐酸水溶液 0.5ml/min 試料 合成したポリグリセリン脂肪酸エステル2 gを0. 5規定水酸化カリウムアルコール溶液40ml で93℃、1.5時間加熱還流を行い、油相部と水相部 に分離した後、水相部を0.1%燐酸水溶液で2%に希 釈して、10μ1を装置に注入した。

*して4時間保持後、脂肪酸転化率は99.7%であっ た。PoGEの透過率測定と外観観察を行い評価し、結 果を表-2に配した。なお、用いたPoG中での重合度 7以上のPoGは22重畳%であった。

【0012】 (実施例2~4、比較例1~2) 表-1に 示す脂肪酸とPoGを所定量用いること、且つ表-1に 示す10wt%水酸化ナトリウム水溶液を所定量用いる こと以外は実施例1と同様に反応した。得られたPoG Eの評価を行い、結果を表-2に配した。尚、各評価方 法は下記の通り行った。

【0013】 (透過率測定法) セル幅1cm×1cmの 石英ガラスを用い、吸光分析計 (島津製作所UV-12 00)により、波長650nmで透過率を測定した。結 果を表-2に配した。

(反応液外観観察) 反応終了後、225m1の透明なガ ラス容器に移し、25℃で1晩放置したサンプルの外観 から、沈澱の有無、濁りの有無を観察し評価した。結果 を表-2に配した。

評価基準

20 ・沈殿の有無 〇…無し ×…有り

・液系の分離の有無 〇…液系は透明で均一

×…反応終了直後から分離物発生。

【0014】 (エステル化度測定) PoGと脂肪酸との 反応によって得られたPoGEについて、その水酸基価 (OHV)、鹸化価(SV)及び酸価(AV)を基準油 脂物性試験法(日本油化学協会制定)により測定する。 平均エステル化率は、エステル化された水酸基を含む試 料中の全水酸基数からエステル化された水酸基数を除し たものであり、次式により算出した。結果を表-2に記

[0015]

【数1】

$(SV-AV) \times 100$

OHV+SV-AV

【0017】〔油中水型乳化試験〕菜種油(鐘淵化学工 業製)に実施例1,2及び比較例1で得られたPoGE を各々対菜種油全量2. 4 重量%溶解し、次いで水/油 40 の重量比が20/80となるように脱塩水を加えて、3 0℃の恒温室内でヤヨイ式振盪器を用いて5分間(20 0回/分)振盪乳化した。結果を表-3に配した。

〇…均一

△…分離物わずかに発生

×···分離物発生

[0018]

【表1】

5

表ー1

	ポリグリセリン脂肪酸 エステル名	脂肪酸 (g)	まりずりもりン (g)	触媒 水溶液量(pl)	放媒/ 脂肪酸 (mol%)
CD710-1001 s					
夹施例1	ヘキサグリセリンヘキサエカカ酸エステル	241.8	58. 2	0.08	0.03
実施例2	ヘキサグリセリソヘキサエルカ酸エステル	241.8	58.2	0. 23	0.08
比较第1	ヘキサグリセリソヘキサエルカ酸エステル	241.8	58.2	1.50	0.53
比較例2	ヘキサグリセリンヘキウエルカ酸シエステル	241.8	58.2	0.03	0.01
実施例3	ヘキザグリセリンテトラエルカ酸エステル	220. 5	79. 5	0.08	0.03
実施例4	ヘキサグリセリンペンタオレイン酸エステル	222.8	77.2	0. 10	0.03

[0019]

* *【表2】

	脂肪酸 転化率	エステル化度	水酸基值	建造率	反応液外種		
	(%)	(%)	(mgK0H/g)	(%)	沈 🛣	分離物	
实施例 1	99.7	72.4	49	96	0	0	
实施例2	99.5	72.5	48	98	0	0	
比較例1	-	_	_	12	0	×	
出放例 2	-	72. 4	49	89	×	0	
突進例 3	99.8	47. 8	160	95	0	0	
実施例4	99. 9	82.3	92	94	0	0	

[0020]

※ (表3)表-3

	直 後	10分	30分	
実施例1	0	0	0	
実施例 2	0	0	0	
比較例1	0	Δ	×	

[0021]

【発明の効果】本発明の方法によって得られる商置換度 ポリグリセリン脂肪酸エステルは外観が均一で、かつ保 40

存安定性に優れ、また界面活性剤としての作用に優れて おり、各種洗浄剤、乳化剤等として有用である。

フロントページの続き

(51) Int. Cl. 6

識別配号

庁内整理番号

FΙ

技術农示箇所

// C 0 7 B 61/00

300

C 0 7 B 61/00

300